

VOUS PROPOSE POUR LES FLORALIES 2010 DE DIJON

3 MENUS :

**\*menu à 19€ :**

- kir
- entrée : salade , tomates ,concombres ,oignons
- plat chaud : chiche taouk : poulet mariné et grillé ,hommos (purée de pois chiche, crème de sésame ,huile d'olive et citron ), pommes de terre marinées
- un verre de vin ou boisson ,et eau plate ou pétillante
- dessert : baklawa
- café ou thé

**\*menu à 21€ :**

- cocktail libanais (apéritif à base d'arack et sirop de rose,jus d'orange) ou kir
- plateau mezzé :assortiment de 6 plats (froid et chaud)

Hommos : purée de pois chiche, crème sésame, huile d'olive, citron

Chinkliche : féta, tomate, oignon, persil, thym, huile d'olive

Moussaka : ratatouille libanaise à l'aubergine

Jaounah : ailes de poulet sauce citron et ail

Dawoud bacha : boulettes de viandes de bœuf , tomates concassées

Boulghour : blé concassé viande de veau émincé et légumes

- Un verre de vin ou boisson et eau plate ou pétillante
- dessert : baklawa
- café ou thé

**\*menu à 23€ :**

- cocktail libanais ou kir
- couscous royal (poulet, merguez, côtelette d'agneau ),semoule ,légumes frais
- un verre de vin ou boisson ,et eau plate ou pétillante
- dessert : baklawa
- café ou thé